Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelos: 790.9505*

Kenmore Elite®

Electric Range

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 316902026 Rev. B

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

Lea atentamente y conserve estas instrucciones 2
Garantía limitada Kenmore 2
Antes de ajustar los controles superiores..... 9
Uso de los utensilios correctos 9
Tipos de materiales de los utensilios 9
Información sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico 9
Información sobre los elementos radiantes superiores 10
Luces indicadoras **"Element on"** (elemento encendido) y de Superficie caliente 10
Tipos de elementos superiores de la cubierta 10
Enlatado de conservas 11
Ajuste de los controles superiores 12
Configuraciones de los elementos de superficie radiante 12
Antes de ajustar los controles del horno..... 16
Ubicación del respiradero del horno 16
Controles del horno 17
Ajustes mínimos y máximos de los controles 18
Cajón calentador (algunos modelos) 29
Autolimpieza 32
Cuidado y limpieza 35
Antes de solicitar servicio técnico..... 39
Horneado 39
Soluciones de problemas comunes 40

Lea atentamente y conserve estas instrucciones

Esta Guía de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el producto no incluya todas las características descritas.
Las ilustraciones son solo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no corresponda de forma precisa al aspecto real del microondas. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

Garantía limitada Kenmore

Si este electrodoméstico falla debido a defectos de material y mano de obra que se produzca durante el primer año a partir de la fecha de compra, y siempre que el mismo se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto, llame al 1-800-4-MY-HOME® para solicitar la reparación gratuita. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de mano de obra. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si éste no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza de daños incidentales ni consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE.UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

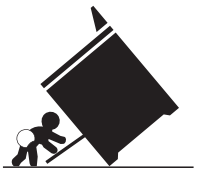
⚠ ADVERTENCIA – indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN – indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

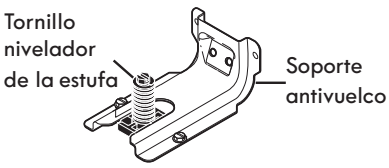
Importante: Indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**



- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar meurto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las **instrucciones de instalacíon** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos: No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ PRECAUCIÓN No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ PRECAUCIÓN Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIÓN No caliente envases no abiertos de alimentos. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN Cuando caliente grasa o aceite, vigílelos atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ PRECAUCIÓN No use agua ni harina en incendios de grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠ PRECAUCIÓN Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

Importante: Aviso importante sobre seguridad: La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

⚠ PRECAUCIÓN Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.°70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.
- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco ni ninguna otra pieza de la estufa.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.
- No intente usar la estufa durante una falla eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase al costado de la estufa cuando se abre la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Colocación de las parrillas del horno: coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado y no permita que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores. Coloque un utensilio con alimento en la unidad del elemento superior antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Use utensilios de tamaño adecuado: este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.
- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija de este debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos. Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para su uso en la cubierta de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.'
- No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un elemento se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA MODELOS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre cubiertas rotas: si se llegara a romper la cubierta, los líquidos de limpieza y los derrames podrían entrar en la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la superficie de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina.' Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro.' Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ PRECAUCIÓN NO TOQUE LAS UNIDADES DE CALENTAMIENTO, LOS ELEMENTOS SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra.

Para los modelos equipados con cable de alimentación:

Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Para los hornos conectados a una caja de empalme:

Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea Figura 1 para ver la ubicación de la placa de serie.

N.° de modelo:_____

N.° de serie:_____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

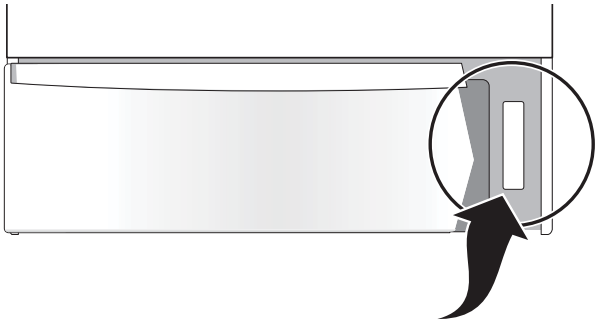


Figura 1: Ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos).
La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar tal como se muestra en la Figura 2 y la Figura 3.

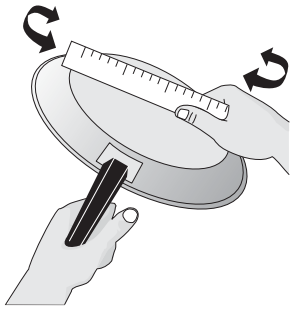
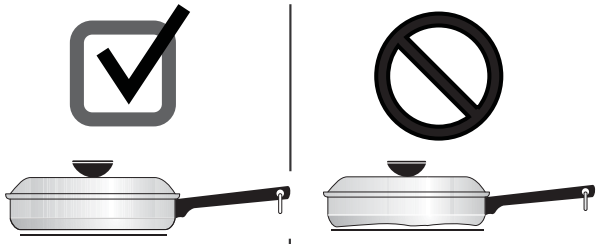


Figura 2: Prueba de los utensilios

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la Figura 2). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Figura 3). Para obtener información detallada acerca de la cubierta de vidrio cerámico, consulte "Mantenimiento de la cubierta" en la página 36.

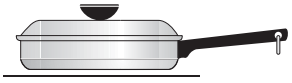


- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. Utensilios bien balanceados.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

- Utensilios con fondo curvo y deformado.

- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.

- La pesada manija del utensilio lo inclina hacia un lado.



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Figura 3: Colocación correcta de los utensilios

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento del calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento del calor, pero que lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.

Vidrio: conductor lento del calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada VACÍOS en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.'

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano.

El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado.

Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Luces indicadoras "Element On" (elemento encendido) y "Hot Surface" (superficie caliente).

Este electrodoméstico viene equipado con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de las superficies radiantes en el panel de control: la luz indicadora **"Element On"** (elemento encendido) y las luces indicadoras **"Hot Surface"** (superficie caliente).

Las luces indicadoras **"ELEMENT ON"** (elemento encendido) que se encuentran en el panel de control se encenderán cuando haya un elemento encendido. Una vista rápida a estas luces indicadoras después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores estén apagados.

Las luces indicadoras **"Hot Surface"** (superficie caliente) están ubicadas en el panel de control por encima de cada perilla de control. Estas luces se encenderán cada vez que cualquier área de cocción superior se caliente y permanecerán encendidas hasta que la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado de temperatura.

Figura 4: Luz indicadora de elemento encendido

Notas importantes:

- Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos elementos de cocción diferentes a la vez, a menos que el utensilio esté diseñado para ese fin. Esto podría causar un calentamiento disparejo. También podría hacer que la cubierta de vidrio cerámico se quiebre (solo para modelos con cubierta de vidrio cerámico).
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la cubierta de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección "Antes de solicitar servicio" de esta Guía de uso y cuidado.

Tipos de elementos superiores de la cubierta

Elementos radiantes sencillos y dobles

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles. El elemento (o elementos) radiante sencillo tiene un solo diseño circular sobre la cubierta. El elemento radiante doble (algunos modelos) le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez (consulte la Figura 5).

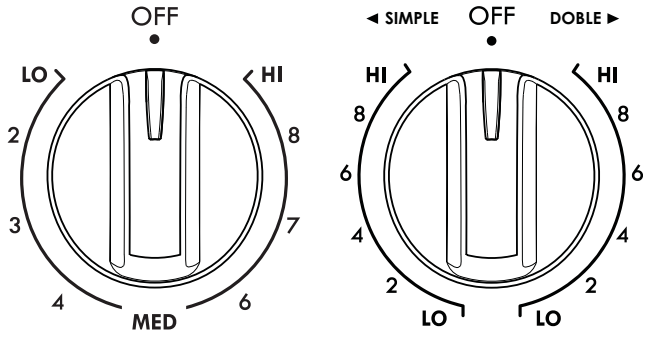


Figura 5: Elementos radiantes sencillo (izq.) y doble (der.)

Control del área calentadora, Turboboil Flex y elemento radiante triple

El área calentadora ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un patrón circular y está diseñada sólo para mantener los alimentos calientes.

Esta estufa viene equipada con el elemento de asar turboboil flex, el elemento más rápido y poderoso disponible hoy en el mercado. El elemento le permite hervir líquidos en tiempo récord, así como mantener líquidos sistemáticamente a fuego lento y caliente.

El elemento radiante triple (algunos modelos) cuenta con tres porciones de elementos y se pueden activar para ofrecer funciones de elemento sencillo (1 círculo), doble (2 círculos) o triple (3 círculos).

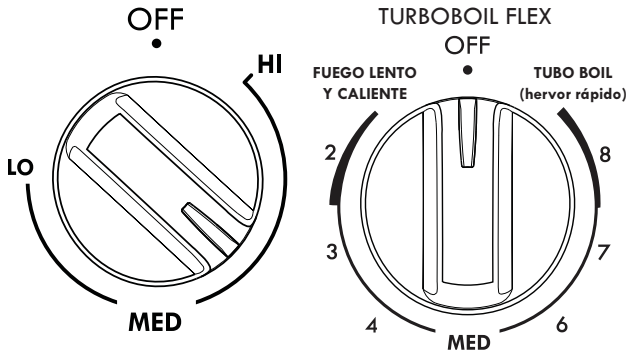


Figura 6: Control del área calentadora (Izq.) y Turboboil Flex (Der.)

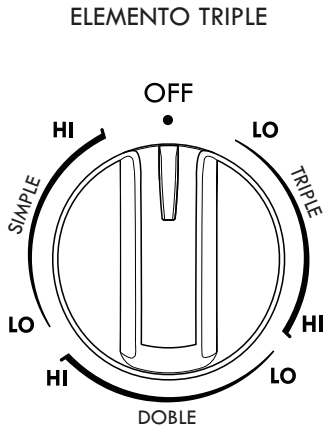


Figura 7: Elemento radiante triple

Enlatado de conservas

⚠ PRECAUCIÓN El enlatado puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza el enlatado a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne las unidades superiores entre cada lote para permitir que las unidades y las superficies que las rodean se enfríen. Trate de evitar el enlatado en la misma unidad de quemador todo el día.

Ajuste de los controles superiores

Ajustes del elemento superior radiante

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste de potencia necesario para obtener los mejores resultados.

Los ajustes sugeridos de la Tabla 1 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Tabla 1: Ajustes sugeridos para los elementos superiores radiantes sencillos, dobles y triples

Ajustes	Tipo de cocción
Alto (HI)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Intermedio alto (7 – 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Intermedio (5 – 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 – 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo (“LO” – 1)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la Tabla 1.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Elementos radiantes superiores sencillos (todos los modelos)

Para usar un elemento radiante superior sencillo (todos los modelos):

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Vea la Figura 8).
3. Cuando termine la cocción, APAGUE el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

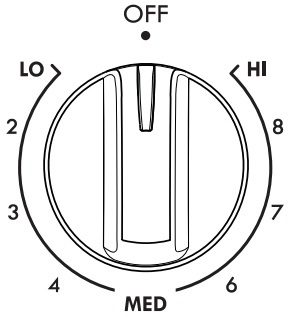
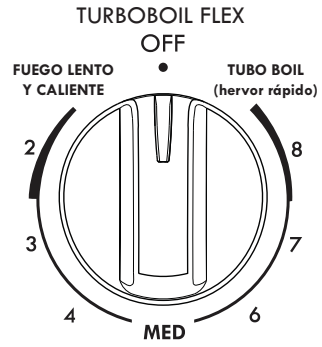


Figura 8: Elemento radiante sencillo



Elemento Turboboil Flex

Esta estufa viene equipada con el elemento de asar turboboil flex, el elemento más rápido y poderoso disponible hoy en el mercado. El elemento le permite hervir líquidos en tiempo récord, así como mantener líquidos sistemáticamente a fuego lento y caliente.

Figura 9: Turboboil Flex

Elemento radiante superior doble (algunos modelos)

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento (marcado como “DUAL”, o doble; vea la Figura 10). Si sólo requiere la porción interior (marcada como “SINGLE”, o sencilla; vea la Figura 10) para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda.

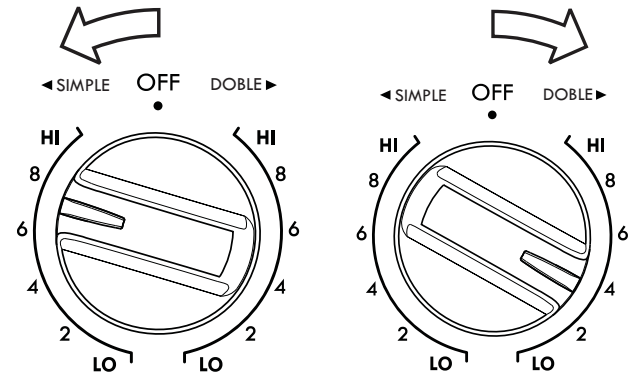
Nota importante:

Puede cambiar a los ajustes de tamaño sencillo o doble en cualquier momento durante la cocción.

3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la Tabla 1.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.



Calentamiento con el elemento interior (pequeño) solamente*

Calentamiento con ambos elementos*

* Las áreas calientes se muestran más oscuras.

Figura 10: Funcionamiento del elemento superior radiante doble

Elemento radiante superior triple (algunos modelos)

Para usar un elemento radiante superior triple:

El elemento radiante triple (algunos modelos) cuenta con tres porciones de elementos y se pueden activar para ofrecer funciones de elemento sencillo (1 círculo), doble (2 círculos) o triple (3 círculos).

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento (Vea la Figura 11 y la Figura 12). Si sólo requiere la porción interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda (Vea la Figura 11 y la Figura 12). Observe que las tres posiciones del elemento se ajustarán al mismo nivel de potencia.

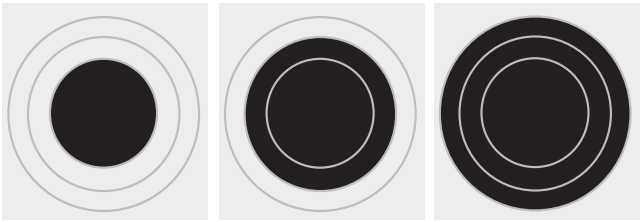
Nota importante:

Puede cambiar a los ajustes de tamaño sencillo, doble o triple en cualquier momento durante la cocción.

3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la Tabla 1.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.



Calentamiento con el elemento interior (pequeño) solamente | Calentamiento con 2 de las 3 secciones | Calentamiento con las 3 secciones

Las áreas calientes se muestran más oscuras.

Figura 11: Zonas de elemento radiante triple: sencillo (izq.), doble (med.) y triple (der.)

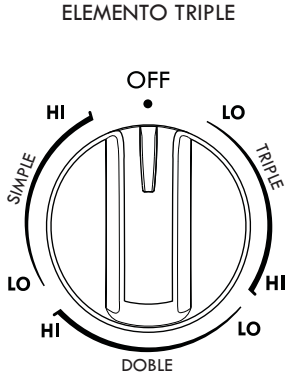


Figura 12: Elemento radiante triple

Área calentadora Warm & Ready (algunos modelos).

El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el área calentadora (consulte la Figura 13) para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas para carne, cacerolas, sopas, guisos, panes, pasteles y platos que se puedan usar en hornos.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos mediante el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento.

Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.

Ajuste del control del área calentadora:

⚠ PRECAUCIÓN A diferencia de los elementos radiantes superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté caliente. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornos para retirar el alimento del área calentadora ya que los utensilios o los platos estarán calientes.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

1. Oprima y gire la perilla de control del área calentadora hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste de temperatura deseado (consulte la Figura 13). Las temperaturas son aproximadas y están designadas por “HI” (alto), “MED” (intermedio) y “LO” (bajo). Sin embargo, el control se puede colocar en cualquier posición entre “HI” y “LO” para diferentes niveles de calentamiento.
2. Cuando esté listo para servir los alimentos, gire la perilla de control del área calentadora a la posición “OFF” (apagado). El área calentadora permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague.

Notas importantes:

- El nivel de temperatura del área calentadora se puede ajustar en cualquier momento mientras la zona calentadora está encendida.
- Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

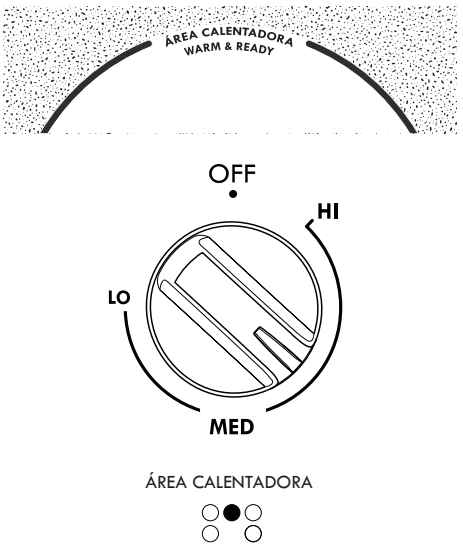


Figura 13: Elemento del área calentadora

Selección de temperatura: consulte los ajustes recomendados para calentar alimentos en el área de calentamiento (consulte la Tabla 2). Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste intermedio.

Tabla 2: Ajustes recomendados para el área calentadora

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	**“LO”** (bajo)
Guisos	**“LO”** (bajo)
Platos con comida	**“LO”** (bajo)
Huevos	**“LO”** (bajo)
Salsas para carne	**“LO”** (bajo)
Carnes	**“MED”** (medio)
Salsas	**“MED”** (medio)
Sopas (crema)	**“MED”** (medio)
Estofados	**“MED”** (medio)
Verduras	**“MED”** (medio)
Frituras	**“HI”** (alto)
Bebidas calientes	**“HI”** (alto)
Sopas (líquido)	**“HI”** (alto)

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación ad ecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado.
No bloquee el respiradero del horno.

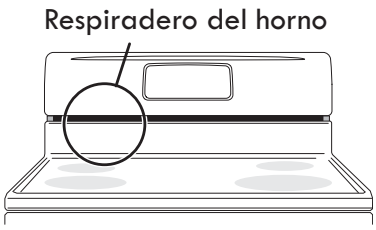


Figura 14: No bloquee la ubicación del respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Para organizar las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para desinstalar la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

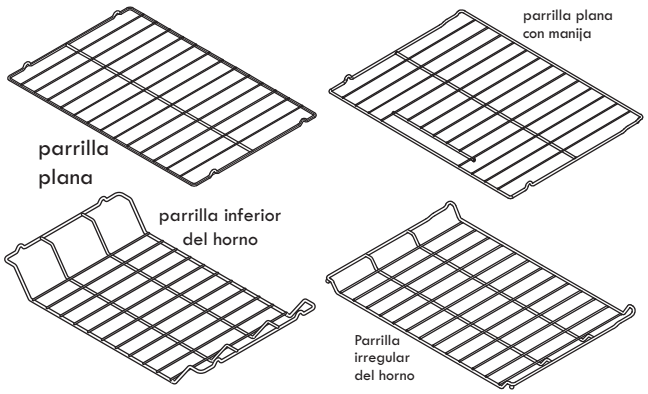


Figura 15: Tipos de parrillas

Descripciones de las parrillas

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado con respecto al diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Controles del horno

1. **"Bake"**(hornear): se usa para iniciar la función normal de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.
3. **"Convec Bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
4. **"Convec Convert"** (conversión a convección): se usa para seleccionar la función de conversión a convección.
5. **"Convec Roast"** (asado por convección): se usa para seleccionar la función de asado por convección.
6. **"Slow Cook"** (cocción lenta): se usa para seleccionar la función de cocción lenta.
7. **"Warmer Drawer"** (cajón calentador) (algunos modelos): se usa para seleccionar la función de cajón calentador.
8. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
9. **"START"** (encendido): se usa para iniciar funciones del horno.
10. **Flechas hacia arriba y hacia abajo**: utilice las teclas de función para ajustar la configuración, las temperaturas y los tiempos.
11. **"STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función del horno programada, excepto el reloj y el temporizador.
12. **Teclas numéricas del 0 al 9**: se usan para programar temperaturas y tiempos del horno.
13. **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador.
14. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): se usa para agregar un minuto al temporizador. Esto funciona con el temporizador de cocción y no repercute en el tiempo de cocción ni en las funciones de la hora de inicio.
15. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
16. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado, horneado por convección, conversión a convección y autolimpieza para programar una hora de inicio diferido.
17. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
18. **"Oven Lock"** (bloqueo del horno): se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
19. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.
20. **"CLOCK"** (reloj): se usa para programar la hora del día.

Nota importante:

El control del horno funciona con el teclado numérico y las flechas hacia arriba y hacia abajo. Para las funciones de cocción (horneado, asado, horneado por convección, conversión a convección, asado por convección y cocción lenta) y las funciones de encendido/apagado del temporizador y reloj, puede oprimir las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para ajustar la temperatura, además de o en lugar de usar las teclas digitales. Más allá del método que elija, siempre oprima la tecla **"START"** (encendido) para iniciar la función.

Tenga en cuenta que las flechas hacia arriba y hacia abajo no son aptas para las siguientes funciones: cajón calentador, agregar 1minuto, y calentar y mantener caliente. Si se oprime una flecha en un intento de programar una función no válida, el control emitirá una señal sonora tres veces.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Escuchará una señal sonora de aceptación de entrada cada vez que oprima una tecla. Un tono de error de entrada (tres señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para la función de cocción. Un tono de error también sonará cada vez que se oprima una tecla si la entrada se considera una selección no válida.

Tabla 3: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
"Bake" (horneado)	170°F (77°C)	550°F (288°C)
"Broil" (asado a la parrilla)	400°F (205°C)	550°F (288°C)
"Timer" (temporizador)	1 minuto	11 hr 59 min
Autolimpieza	2 horas	4 horas
"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)	170°F (77°C)	3 horas
"Cook Time" (tiempo de cocción)	1 minuto	11:59
"Delay Time 12 Hr." (tiempo diferido 12 horas)	1:00	12:59
"Delay Time 24 Hr." (tiempo diferido 24 horas)	0:00	23:59
Horneado por convección	170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conversión a convección	170°F (77°C)	550°F (288°C)
Asado por convección	170°F (77°C)	550°F (288°C)
"Clock 12 Hr." (formato de 12 horas)	1:00	12:59
"Clock 24 Hr." (formato de 24 horas)	0:00	23:59
"Slow Cook" (cocción lenta)	Bajo 225°F (108°C)	Alto 275°F (134°C)

Ajuste del reloj

La primera vez que enchufe el electrodoméstico, en la pantalla aparecerá intermitente la hora **12:00** (vea Tabla 16). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Figura 16: 12:00 en pantalla antes de programar el reloj

Para ajustar el reloj a la 1:30:

1. Oprima .
2. Oprima **1 3 0** con el teclado numérico o bien oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** hasta que aparezca 130 en la pantalla.
3. Oprima .

Nota importante:

El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones de tiempo de cocción, autolimpieza o encendido diferido están activas.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción.
El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Oprima 5 con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 5 en la pantalla.
3. Oprima la tecla START para iniciar el temporizador. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá **"END"** (fin) en pantalla y el control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encender/apagar el temporizador).

Para anular el temporizador cuando está activo, oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.

Nota importante:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Este sirve como un contador adicional que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- Cuando el temporizador esté programado para la cocción durante más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hace un conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en pantalla durante unos segundos.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

Use la función de agregar 1 minuto para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto adicional. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) dos veces.

Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 o 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Para activar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla durante 6 segundos.
2. Oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar entre el formato de hora de **"12 Hr day"** (formato de 12 horas) y **"24 Hr day"** (formato de 24 horas) (vea Figura 17).
3. Oprima para aceptar la opción.

Figura 17: Ajuste del formato de hora de 12 y 24 horas

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos.
2. Oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar entre **"12 Hr day"** (formato de 12 horas) y **"Stay On"** (horneado continuo) (vea Figura 18).
3. Oprima para aceptar la opción.

Figura 18: Ahorro de energía después de 12 horas (Izq.) y ajuste continuo (Der.)

Cambio del formato de temperatura del horno a Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) durante 6 segundos.
2. Una vez que **F (o C)** aparezca en pantalla, oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar el formato de temperatura entre Fahrenheit y Celsius (vea Figura 19).
3. Oprima para aceptar la opción.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno durante el proceso de cocción, si se ha programado la función de encendido diferido o si la función de autolimpieza está activa.

Figura 19: Pantalla que muestra Fahrenheit y Celsius

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control se puede programar para un funcionamiento silencioso y luego reprogramar para que emita todas las señales sonoras normales.

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) durante 6 segundos.
2. Oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar entre **"bEEP On"** (sonidos activados) o **"bEEP OFF"** (sonidos desactivados) (vea Figura 20).
3. Oprima para aceptar la opción.

Figura 20: Pantalla que muestra el funcionamiento silencioso y con señal sonora

Programación del bloqueo del horno

El control puede programarse para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, **"DOOR"**, con un ícono de candado, aparecerá en la pantalla.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando **"DOOR"**, con un ícono de candado, desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta, y las teclas de control de la pantalla estarán disponibles.

Nota importante:

- Para evitar daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras **"DOOR"**, con un ícono de candado, se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función "oven lockout" (bloqueo del horno) está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que esta acción del teclado no está disponible durante el bloqueo del horno.

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Oprima la tecla para encender y apagar las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la parte trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 37.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

Para ajustar el horno a una temperatura de 425°F:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

1. Oprima **"Bake"** (horneado).
2. Oprima **4 2 5** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **4 2 5** en la pantalla.
3. Oprima START. **"BAKE"** aparecerá en la pantalla.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5 (Vea Figura 22). y coloque las bandejas como se muestra en Figura 21.
- Cuando hornee alimentos usando dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la Figura 21. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- El utensilio de vidrio es un conductor lento del calor. Por lo tanto, puede que deba bajar la temperatura del horno.
- Minimice la apertura de la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.
- Para la pasta y la masa basada en productos horneados como tartas, pasteles y panes, utilice la función de horneado por convección para obtener los mejores resultados cuando se utilizan dos bastidores.

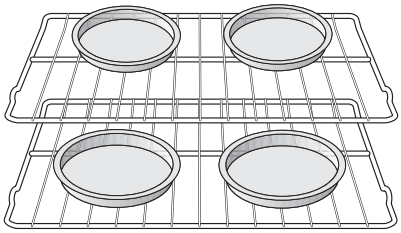


Figura 21: Horneado en diferentes niveles

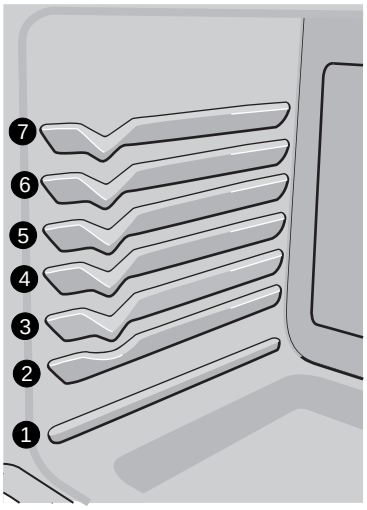


Figura 22: Posiciones de la parrilla del horno

Nota importante:

El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear durante un período de tiempo más prolongado, vea "Ajuste del tiempo de cocción" en página 21 para obtener información detallada.

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

Para hornear con una temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C) y el apagado automático después de 30 minutos:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos

no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima **3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **3 0** en la pantalla.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Bake"** (horneado).
5. Oprima START. **"BAKE"** aparecerá en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea Figura 23). El control emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Figura 23: Pantalla que muestra que la cocción ha terminado

Nota importante:

- La función "Cook Time" (tiempo de horneado) puede usarse con las funciones "Bake" (horneado), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección) y "Slow Cook" (cocción lenta). Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (horneado) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla ^ o v y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla. Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla STOP.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375°F:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

1. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima **5 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **5 0** en la pantalla.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
5. Oprima **5 3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **5 3 0** en la pantalla.
6. Oprima START para aceptar la opción.
7. Oprima **"Bake"** (horneado).
8. Oprima **3 7 5** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **3 7 5** en la pantalla.
9. Oprima START.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea Figura 23). El control emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Nota importante:

El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para ajustar el reloj en el formato de 24 horas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la página 19 para obtener más información. La función de encendido diferido se puede ser utilizar con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión a convección, horneado, cocción lenta y autolimpieza.
Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Horneado por convección

Ventajas de la cocción por convección:

- Los alimentos se cocinan entre un 25% y un 30% más rápido.
- Horneado en múltiples parrillas.
- En la cocción por convección, utilice utensilios o bandejas con bordes bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos en forma pareja.

Las funciones de convección utilizan un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, lo que sella los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja estándar pueden ser cocidos más rápido y de manera más uniforme con la función de convección. Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350°F (177°C):

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima START.

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

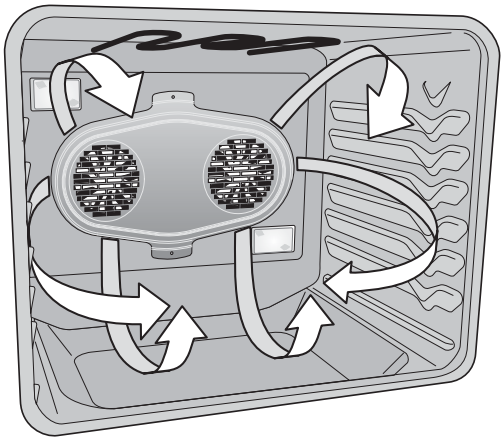


Figura 24: Movimiento de aire usando convección

Notas importantes:

- Si abre la puerta del horno cuando la función de horneado por convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.

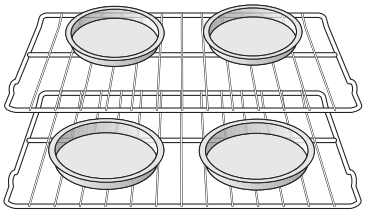


Figura 25: Horneado en diferentes niveles

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles.
  Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para los utensilios de vidrio es posible que se deba utilizar una temperatura reducida.
- Utilice bandejas o utensilios con bordes bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos en forma pareja.
- Reduzca la temperatura del horno a 25°F (-3,8°C) menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.'
- Cuando utilice dos parrillas para hornear, colóquelas en las posiciones 2 y 5 (Ver Figura 24). Cuando utilice tres parrillas, colóquelas en las posiciones 2, 4 y 7 (utilice la parrilla irregular sólo en la posición 7).

Ajuste del asado por convección

La función de asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección para asar carne de res y de ave. Las carnes cocinadas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

Puede utilizar el asado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con "Conv Roast" (asado por convección). Dado que el asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% el tiempo recomendado en la receta. De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.

- La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla de asar sujetará la carne. Use la parrilla irregular en la posición 1.
- No cubra los alimentos durante el asado, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Para ajustar el asado por convección usando la temperatura predeterminada de horneado de 350°F:

1. Oprima **"Conv Roast"** (asado por convección).
2. Oprima START.

Para anular el asado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- No se recomienda asar pollo en una parrilla de asar. Utilice una olla honda en su lugar.

Ajuste de la conversión a convección

La tecla de conversión a convección convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para una receta de horneado estándar a una temperatura más baja para horneado por convección.

Cuando utilice la conversión a convección con un tiempo de horneado por convección de 20 minutos o más, la función de conversión a convección mostrará **"CF" (verificar alimento)** como recordatorio de que debe verificar el alimento cuando el tiempo de horneado llegue al 75% (vea Figura 26). En ese momento el control del horno emitirá una señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.

Figura 26: Recordatorio de que debe verificar el alimento en pantalla

Para agregar conversión a convección a la función de horneado por convección usando la temperatura predeterminada del horno de 350°F:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima la tecla **"Convec Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima START.
3. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
4. Oprima **3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **3 0** en la pantalla.
5. Oprima START.
6. Oprima la tecla **"Convec Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada en la receta de 425 °F (218 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección)
2. Oprima **4 2 5** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **4 2 5** en la pantalla.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Oprima **3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **3 0** en la pantalla.
6. Oprima START.
7. Oprima la tecla **"Convec Convert"** (conversión a convección). La temperatura de horneado programada pasará a una temperatura más baja y comenzará el proceso de horneado.

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función "Conv Bake" (horneado por convección) y con un mínimo de 20 minutos de cocción.
- Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). La temperatura de asado se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones (vea Tabla 4). Según sus preferencias, puede aumentar o reducir los tiempos de cocción o mover el alimento a una posición de parrilla diferente. Si el alimento que está

asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550°F:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asado a la parrilla.
3. Oprima **"Broil"** (asado a la parrilla).
4. Oprima START. Para ajustar la temperatura de asado a la parrilla, mantenga oprimida la **flecha hacia abajo** hasta alcanzar la temperatura deseada. El ajuste más bajo que el control del horno acepta para esta función es de 400°F. Para ajustar la temperatura de asado a la parrilla, oprima **"Broil"** (asado a la parrilla) nuevamente y luego oprima las **flechas hacia arriba o hacia abajo** para configurar la temperatura deseada.
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
6. Cuando termine de asar, oprima STOP.
7. Para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima "**STOP**" (apagado).

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

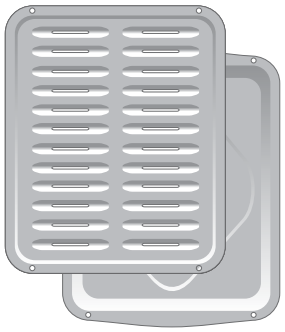


Figura 27: Inserto de la asadera

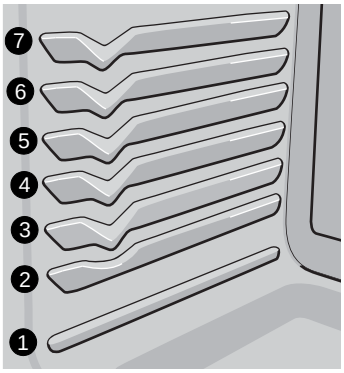


Figura 28: Posiciones de las parrillas

Tabla 4: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla[1]

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1.° lado	2.° lado	Nivel de cocción
Filete de 1 pulgada de grueso	6ª o 7ª	550°F (288 °C)	8	6	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5 o 6	550°F (288 °C)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5 o 6	550°F (288 °C)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5.ª	550°F (288 °C)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5.ª	450°F (232 °C)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5.ª	450°F (232 °C)	10	8	Bien cocido
Pescado	5.ª	550°F (288 °C)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4	550°F (288 °C)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5 o 6	550°F (288 °C)	12	10	Término medio

1. Para filetes, los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.

Ajuste de cocción lenta

La función de cocción lenta cocina alimentos más lentamente a temperaturas más bajas por períodos más prolongados. Es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando se usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de estas se oscurece pero no se quema, ya que los jugos quedan atrapados en el interior.'

Hay dos ajustes disponibles para esta función: "HI" (Alto) y "LO" (Bajo). El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 9 o más horas.

Algunas sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 2 o 3. Coloque varias parrillas para acomodar el tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado. No es necesario precalentar el horno al usar la función de cocción lenta.
- Añada las cremas o salsas de queso durante la última hora de cocción.

Nota importante:

- La cocción lenta puede utilizarse con las funciones adicionales de tiempo de cocción y encendido diferido.
- El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 11 horas y 59 minutos a menos que se haya cambiado el control al modo de horneado continuo.

Para programar la cocción lenta:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta). **"HI"** aparecerá en la pantalla para indicar que el ajuste predeterminado de temperatura es alto.
3. Si requiere un ajuste de temperatura bajo, oprima la **flecha hacia abajo** para seleccionar el nivel bajo.
4. Oprima START para activar "Slow Cook" (cocción lenta).

Para anular la cocción lenta en cualquier momento, oprima STOP.

Warm & Hold™ (calentar y mantener caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170°F (77°C).

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"Hold WARM"** aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima START. La función de calentar y mantener caliente se encenderá y se apagará automáticamente después de 3 horas, a menos que se anule.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para activar la función de calentar y mantener caliente después de hornear por 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 425°F:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **4 5** con el teclado numérico.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Bake"** (horneado) y programe **425** con el teclado numérico.
5. Oprima START para aceptar la opción.

6. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"Hold WARM"** aparecerá en la pantalla.
7. Oprima START. Cuando el tiempo de cocción se acabe, la función de calentar y mantener caliente se ENCENDERÁ automáticamente. Esta función se apagará automáticamente después de 3 horas.

Nota importante:

- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170°F (77°C) durante 3 horas.
- Puede programar la función de calentar y mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción usando la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

Programación del modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)

Para obtener más detalles, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el sitio siguiente en Internet: www.star-k.org.

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías. Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función "Bake" (horneado) es la única función de cocción disponible en el modo sabático. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Primero debe programar la función "Bake" (horneado) y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno y las opciones "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) (si es necesario). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla. La opción "Cook Time" (tiempo de cocción), cuando se programa antes de iniciar el modo sabático, emite una señal sonora al final del tiempo de cocción.

El modo sabático reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción se anula cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **"START"** (encendido) dos veces. Esto asegurará que el horno permanezca encendido incluso si la temperatura que se intentó programar estaba fuera del rango de temperatura. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350°F (177°C) con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima **"Bake"** (horneado).
4. Oprima START.
5. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, omita este paso y vaya al paso 6. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, programe las funciones en este paso. Vea "Ajuste del tiempo de cocción" y "Ajuste del encendido diferido" en página 21 para obtener instrucciones detalladas.
6. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, **"SAb"** aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente (vea la Figura 29).

Figura 29: Configuración del horno en el modo sabático

Nota importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea "Bake" (horneado) mientras el modo sabático esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático está activo: teclas numéricas del 0 al 9, "Bake" (horneado), START y STOP. Ninguna de las demás teclas se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima **"Bake"** (horneado), utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura del horno (170°F a 550°F (77°C a 288°C)) y oprima START (solamente para las fiestas judías).

- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del tiempo de cocción, del encendido diferido o de un ciclo de calentar y mantener caliente, por lo que solo podrá usarse una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Si desea leer instrucciones detalladas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la página 19 para obtener más información.

Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima STOP.

Para apagar el modo sabático:

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y **"SAb"** desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de que el modo sabático ha sido activado:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje **"SF"** (falla del modo sabático) (vea la Figura 30).

Figura 30: Pantalla que muestra una falla del modo sabático

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, apague el modo sabático. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. **"SF"** desaparecerá del indicador visual y el horno se podrá usar de manera normal.

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno en 20°F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) hasta que el control emita una señal sonora (aproximadamente 6 segundos). La temperatura preconfigurada de fábrica de 0 (cero) debería aparecer en pantalla.
2. Programe **2 0** con el teclado numérico.
3. Para reducir la temperatura del horno en -20°F, oprima la **flecha hacia abajo** hasta que **-20** aparezca en la pantalla.
4. Oprima START para aceptar el cambio.

Nota importante:

- Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20°F a 40°F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19°C.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (UPO)

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

⚠ PRECAUCIÓN Si opta por restaurar cualquiera de las opciones a los ajustes predeterminados de fábrica con este método, todos los ajustes de arriba hechos por el usuario volverán a la configuración inicial. Esto incluye los ajustes de temperatura del horno, que volverán a (0) cero.

1. Mantenga oprimida la tecla **7** del teclado numérico hasta escuchar una señal sonora de aceptación (aproximadamente 6 segundos).
2. Oprima START. El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

Cajón calentador (algunos modelos)

Cajón Warm & Ready™

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Algunos ejemplos son verduras, salsas para carne, carnes, cacerolas, bizcochos, panecillos y pasteles. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

Nota importante:

No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa ni cerca de ella.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos: No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ PRECAUCIÓN Use siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador, ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la posición elevada para (vea Figura 31) permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).

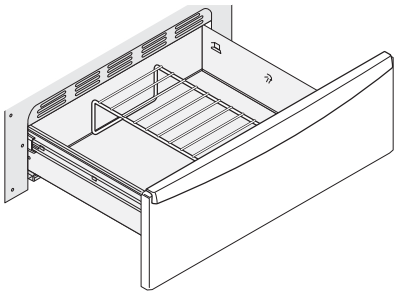


Figura 31: Posición elevada

- En la posición inferior (vea Figura 32) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

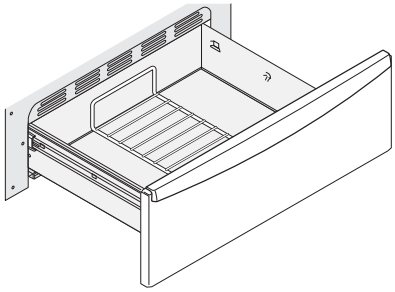


Figura 32: Posición inferior

Ajuste del cajón calentador

Para ajustar el cajón calentador:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Use siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador, ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

1. Abra el cajón calentador cuando esté frío y organice la parrilla del cajón calentador según se requiera.
2. Para obtener los mejores resultados, cierre el cajón calentador y precaliéntelo antes de colocar alimentos o platos en su interior. El cajón calentador vacío se precalienta completamente en aproximadamente 15 minutos.
3. Coloque alimentos ya calientes en la parrilla del cajón calentador. También puede calentar platos.
4. Oprima la función de **cajón calentador** y luego **"START"** (encendido). El cajón se calentará a 170°F.
5. Siempre apague el control del cajón calentador después de oprimir dicha función.

Notas importantes:

- Siempre coloque alimentos que ya estén calientes cuando utilice el cajón calentador. No caliente alimentos fríos en el cajón calentador.
- No se puede iniciar la autolimpieza cuando el cajón calentador está activo.
- El cajón calentador viene equipado con un gancho que puede requerir mayor fuerza al abrir y cerrar el cajón.

Control de humedad del cajón calentador

Esta característica se puede usar para controlar los niveles de humedad del cajón calentador. La perilla de control de humedad está situada en el panel interior delantero del cajón calentador.

Para mantener los alimentos húmedos, gire la manija hacia la derecha. Esto cerrará las rejillas y ayudará a mantener la humedad dentro del cajón calentador. Para alimentos frescos, gire la manija hacia la izquierda. Esto abrirá las rejillas y permitirá que se escape la humedad del cajón.

Para calor seco: Deslice la perilla de control de humedad hacia la flecha “menos” (vea Figura 33). Esto permitirá escapar el calor húmedo y proporcionará un entorno seco para los alimentos situados dentro del cajón calentador.

Figura 33: Posición de calor seco

Para calor húmedo: Deslice la perilla de control de humedad hacia la flecha “más” (vea Figura 34). Una mayor cantidad de humedad permanecerá en el cajón calentador. Esto evitará que se sequen los alimentos dentro del cajón calentador.

Figura 34: Posición de calor húmedo

Nota importante:

En el caso de algunos platos preparados, se recomienda mantenerlos previamente en un entorno de “calor seco”. Si necesita realizar ajustes frecuentes del control, suelte suavemente la perilla de control de humedad y deslícela hacia la posición que desee. Para mantener un ajuste específico, desplace la perilla de control a la posición correspondiente y apriétela.

Desinstalación y reinstalación del cajón calentador

Para retirar el cajón calentador:

⚠ ADVERTENCIA Puede existir un riesgo de choque eléctrico y causar lesiones graves o la muerte. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de limpiar o reparar el cajón calentador.

1. DESCONECTE el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el cajón calentador.
2. Abra el cajón calentador completamente.
3. Ubique la palanca negra de liberación en el riel izquierdo del cajón calentador y presiónelo hacia arriba con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón. Ubique la palanca negra de liberación en el riel derecho del cajón calentador y presiónela hacia abajo con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón calentador (vea Figura 35).

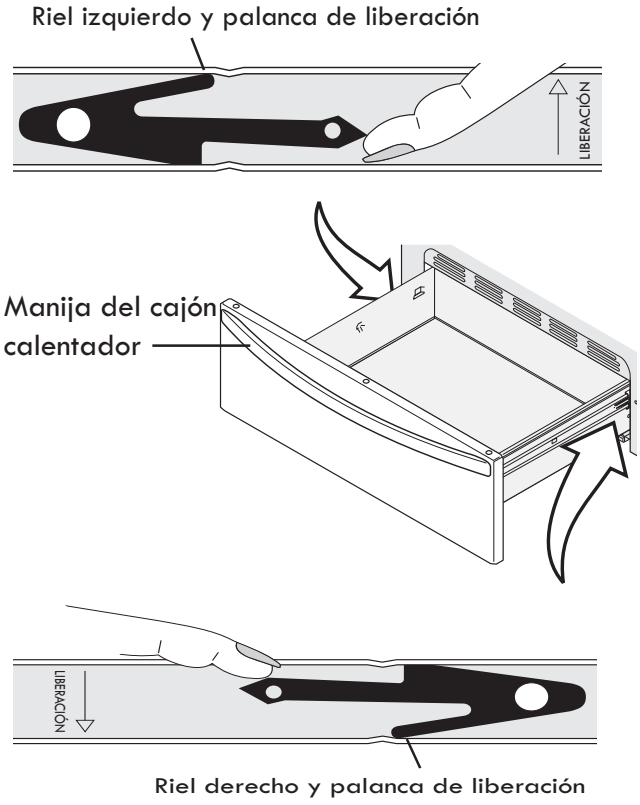


Figura 35: Desinstalación del cajón calentador

4. El cajón calentador debe ser liberado de los rieles ahora. Retire el cajón calentador (usando movimientos rectos y nivelados) para sacarlo y alejarlo completamente del electrodoméstico.

Para reinstalar el cajón calentador:

1. Tire de los rodamientos hacia el frente de los canales del compartimiento exterior hasta que encajen en su lugar (vea Figura 36).

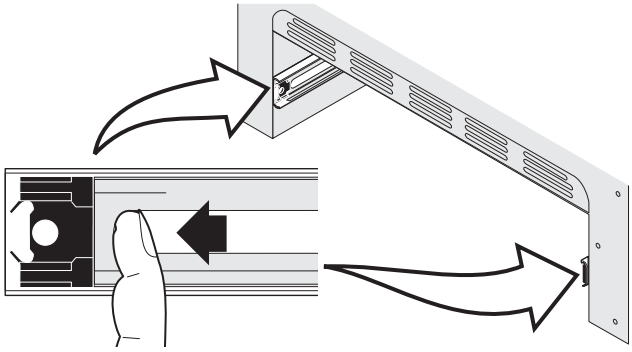


Figura 36: Colocación de los rodamientos

2. Alinee cuidadosamente ambos lados de los rieles deslizantes del cajón calentador con los soportes deslizantes del compartimiento exterior ubicados en el interior del compartimiento vacío del cajón (vea Figura 37).

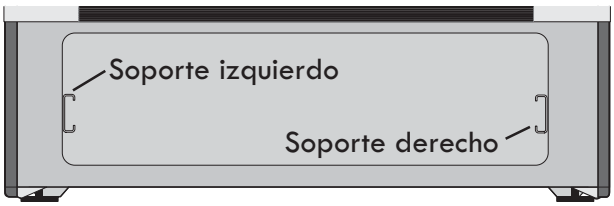


Figura 37: Alineación de los canales

3. Mientras sostiene el cajón calentador recto y nivelado utilizando la manija del cajón, presione (sin forzarlo) el cajón calentador dentro de los soportes deslizantes del compartimiento exterior y completamente dentro de la estufa. Abra nuevamente el cajón calentador para asegurarse de que los rodamientos se hayan asentado en su lugar.
4. Si no escucha el “chasquido” de las palancas o siente que los rodamientos no están asentados, retire el cajón calentador y repita nuevamente los pasos 1 al 3. Esto minimiza la posibilidad de causar daños a los rodamientos.

Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función de autolimpieza de este modelo puede programarse para períodos de entre 2 y 4 horas. Use el teclado numérico o las flechas hacia arriba y hacia abajo. Cada tecla de flecha que se presiona cambia el tiempo en 1 minuto hacia arriba o hacia abajo. Oprima **"START"** (encendido).

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza. Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes en el interior del horno y destruirá la distribución de calor; además, derretirá el interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

⚠ PRECAUCIÓN Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (vea la Figura 38). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

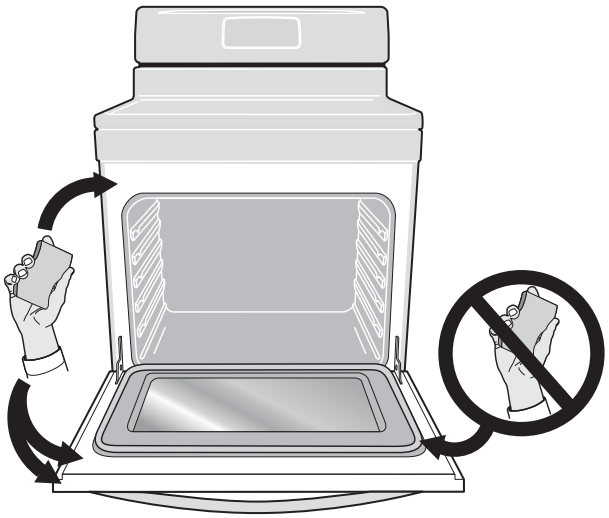


Figura 38: Áreas que debe limpiar y evitar

- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

Ajuste de la autolimpieza

Para programar la autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean" (autolimpieza)** y el ciclo de limpieza de 3 horas predeterminado aparecerá en pantalla. Puede aceptar dicho ciclo desde el paso 3 o elegir un ciclo de limpieza diferente. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) y utilice el teclado numérico o las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para seleccionar el tiempo entre 2 y 4 horas. Una vez que haya programado el ciclo de limpieza deseado, vaya al paso 3.
3. Oprima START para activar la autolimpieza.

Tan pronto se active la función "Self Clean" (autolimpieza), un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente. No intente abrir la puerta del horno (deje pasar 15 segundos para que se libere el mecanismo de bloqueo).

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, "**CLEAN**" (limpieza) aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

1. **"CLEAN"** (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá "**Hot**" (caliente).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), "**Hot**" (caliente) desaparecerá de la pantalla y podrá abrirse la puerta.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

Programación de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:'

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado todas las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
3. Oprima **9 0 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **9 0 0** en la pantalla.
4. Oprima START para aceptar la opción.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza).
6. Oprima START.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si la autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe.
3. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Nota importante:

- Si el reloj está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza diferida solo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de programar el reloj a la hora actual antes de programar el encendido diferido). Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida en 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después de la hora de programación, primero programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.
- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Limpieza a vapor

La limpieza a vapor funciona mejor en la limpieza de manchas y la suciedad leve de la parte inferior del horno. La limpieza a vapor se puede utilizar antes de la limpieza manual del horno o antes de la autolimpieza para ayudar a remover la suciedad en la parte inferior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No ajuste la temperatura de limpieza a una temperatura superior a la indicada en estas instrucciones. Las temperaturas superiores secarán el vapor muy rápidamente, lo que puede provocar quemaduras y lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA No intente limpiar el horno antes del período de enfriamiento ni intente acortar el período de enfriamiento. Hacerlo puede provocar quemaduras u otras lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN No agregue amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza o productos químicos al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

Para ajustar los controles para la limpieza a vapor:

1. El horno debe estar a temperatura ambiente. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 8 oz (235 ml) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno (vea la Figura 39). Cierre la puerta del horno.

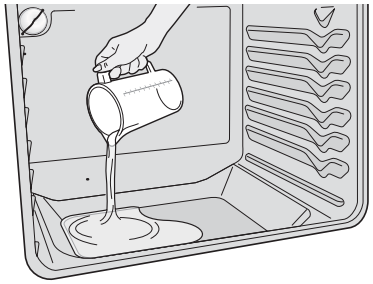


Figura 39: Vierta agua en la parte inferior del horno

4. Oprima **"Bake"** (horneado).
5. Seleccione **170 °F (77 °C)** usando las teclas de flechas y oprima **"START"** (encendido).
6. Ajuste el temporizador en **10** minutos.
7. Espere a que el horno se caliente. No abra la puerta del horno mientras este se calienta.
8. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima STOP para volver al reloj.
9. Ajuste el temporizador en **10** minutos para permitir que transcurra el período de enfriamiento. No intente limpiar el horno antes de un período de enfriamiento de 10 minutos.
10. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Oprima la tecla **"Timer ON-OFF"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador.
11. Manténgase al costado de la estufa y alejado de la salida de vapor cuando abra la puerta del horno.
12. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno (vea la Figura 40).

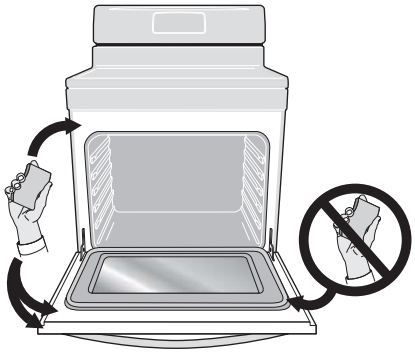


Figura 40: No limpie la junta de la puerta del horno.

Para detener el ciclo de limpieza a vapor en cualquier momento, oprima STOP.

Notas importantes:

- Siempre manténgase cerca del horno cuando realice la limpieza a vapor para poder oír la alerta del temporizador.
- Para obtener mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que haya finalizado el período de enfriamiento.
- La eliminación de la suciedad especialmente difícil o quemada es posible que necesite una limpieza manual o un ciclo de autolimpieza. Vea "Ajuste de la autolimpieza" en la página 33.
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno, y puede haber presencia de agua en la parte inferior del horno. Esto es normal. Limpie con un paño suave o una esponja cuando se complete el ciclo de enfriamiento.
- La junta del horno puede estar húmeda; no la seque. Abra la puerta en la posición para asar y deje secar con aire.
- Las fuentes de suministro agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura) y dejarán depósitos en las superficies de la cavidad del horno. Si esto ocurre, limpie las superficies de la cavidad con vinagre diluido o jugo de limón. Utilice agua destilada o filtrada.
- Si se abre la puerta durante la limpieza a vapor o período de enfriamiento, el vapor puede salir y puede ser más difícil limpiar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la limpieza a vapor.

Cuidado y limpieza

Tabla 5: Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control **Piezas pintadas del armazón** **Moldura decorativa pintada** **Moldura de aluminio, plástico o vinilo**	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control **Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)**	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones importantes para la limpieza, lea todas las instrucciones en"Autolimpieza" en la página 32.
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y luego vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Cubierta de vidrio cerámico	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea "Mantenimiento de la cubierta" en la página 36.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto, artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.

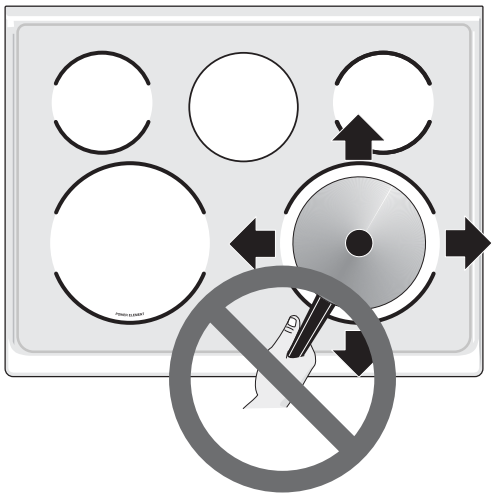


Figura 41: Cuidado de la cubierta

Limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté fría. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada con una herramienta de limpieza no abrasiva y aplique presión según sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.

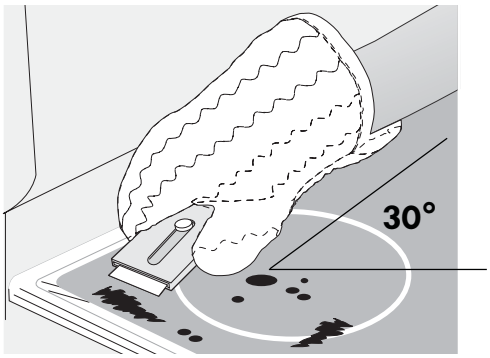


Figura 42: Limpieza de la cubierta

Los elementos de plástico o los alimentos con un alto contenido de azúcar deben retirarse inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

No use lo siguiente en la cubierta:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Estas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

Nota importante:

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Solo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para superficies de cocción de vidrio cerámico.

Figura 43: Productos de limpieza que se deben evitar

Limpieza general

Consulte la Tabla 5 para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

La luz del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

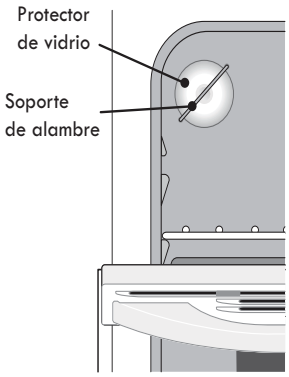


Figura 44: Reinstalación de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para restablecerlo, vea "Ajuste del reloj" en la página 18.

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso (Figura 45).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (Figura 46). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta – Figura 47).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (Figura 48).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta – Figura 47).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Figura 48). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figura 45).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Figura 46) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Siga estas recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Figura 45: Ubicación de las bisagras del horno

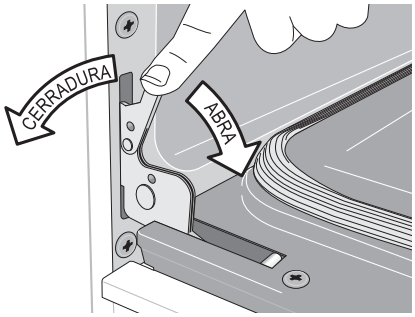


Figura 46: Posición bloqueada/desbloqueada de la bisagra

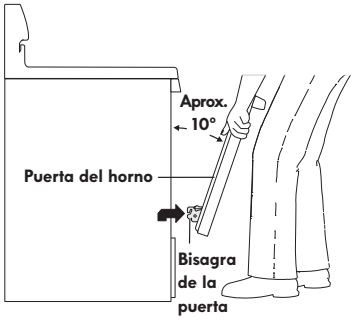


Figura 47: Cómo extraer la puerta

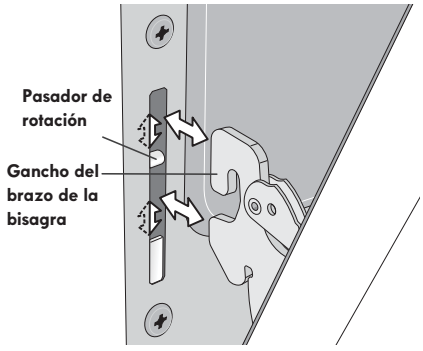


Figura 48: Ubicaciones del pasador de la bisagra

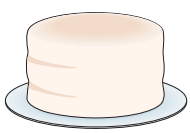
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Ajuste la temperatura del horno a 25°F (13°C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno. • Utensilio de vidrio: conductor lento del calor.	• Ajuste la temperatura del horno a 25°F (13°C) por debajo de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. • Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios brillantes.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno a 25°F (13°C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio entre todas las bandejas y parrillas, de modo que haya un flujo de aire parejo.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 28 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El electrodoméstico está desnivelado.	• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
La estufa completa no funciona.	• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. • El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea "Ajuste del reloj" en la página 18. • Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo "Controles del horno" que comienza en la página 17 o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	• Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	• Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida. • Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.

La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 37.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga el "Ajuste para asar a la parrilla" de la página 24. • Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla. • La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asar para dorar bien. • La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga el "Ajuste para asar a la parrilla" de la página 24.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "**STOP**" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla **STOP** (apagado) para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. Consulte "Autolimpieza" de la página 32.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Consulte "Autolimpieza" de la página 32. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	• Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
El ventilador de convección no gira.	• La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.

Hay rayaduras o abrasiones sobre la superficie de cocción.	• Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. • Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Aplique la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto – artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la cubierta" en la página 36. • Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Marcas metálicas en la cubierta.	• Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto – artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la cubierta" en la página 36.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	• Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitar para remover el derrame seco. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la cubierta" en la página 36.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	• Depósitos minerales de agua y alimentos. Remuévalos con la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva.

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Reparaciones: a domicilio o en nuestros centros

A domicilio
Para localización y solución de averías, manuales de productos y asesoramiento de expertos

managemylife

www.managemylife.com

Para reparaciones – a domicilio – de todos los electrodomésticos, equipos de jardinería y para cortar el césped, o bien de sistemas de calefacción y aire acondicionado de las marcas más conocidas, ¡sin importar el fabricante, ni quién se lo vendió!
Para pedir repuestos, accesorios y manuales de usuario que necesite para reparar las cosas usted mismo.
Para que profesionales de Sears le instalen electrodomésticos y dispositivos como controles remotos de puertas de garaje y calentadores de agua.
1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)
Llame a cualquier hora del día o la noche (Estados Unidos y Canadá)

www.sears.com **www.sears.ca**

En nuestros centros
Para la reparación de artículos que se entregan en la tienda, como los equipos para cortar el césped o artículos electrónicos, llame en cualquier momento para consultar cuál es el centro de reparaciones y piezas de Sears (Sears Parts & Repair Service Center) más cercano.

1-800-488-1222 (EE. UU.) **1-800-469-4663** (Canadá)

www.sears.com **www.sears.ca**

Para adquirir el acuerdo de protección de un producto cuyo servicio técnico proporciona Sears:

1-800-827-6655 (EE. UU.) **1-800-361-6665** (Canadá)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC